



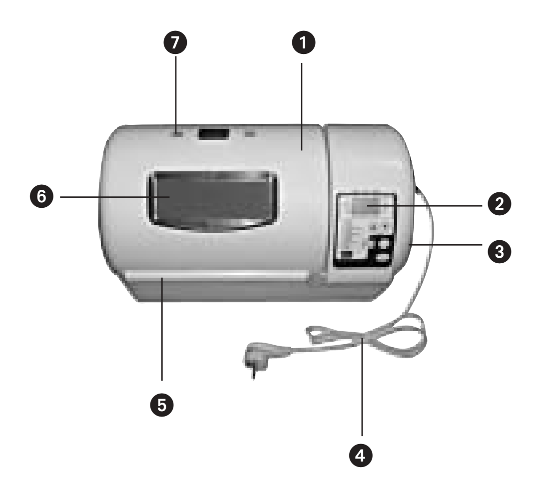
KH2231
Brotbackautomat
Bedienungsanleitung



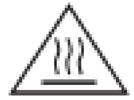
Inhaltsverzeichnis

Um Ihren Brotbackautomaten kennen zu lernen, lesen Sie bitte aufmerksam die Bedienungsanleitung. Bewahren Sie die Unterlagen zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

1 Geräteansicht



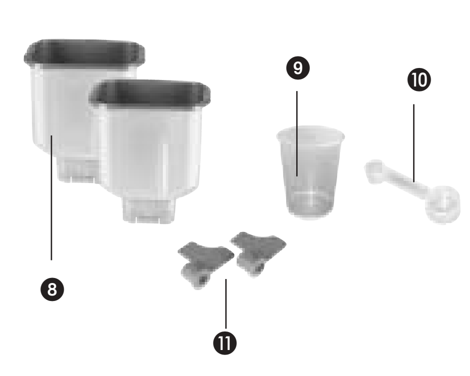
❶ Gerätedeckel
❷ Bedienfeld
❸ Hauptschalter (auf der Rückseite des Gerätes)
❹ Netzkabel und Netzstecker
❺ Deckelgriff
❻ Sichtfenster
❼ Belüftungsschlitze



Dieses Symbol auf dem Deckel Ihres Brotbackautomaten warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

Hinweis:
Der Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

2 Zubehör



❽ Backformen (2)
❾ Messbecher (1)
❿ Messlöffel (1)
⓫ Knethaken (2)
Bedienungsanleitung (1)



Tipp: *Sie können für Ihren Bifinett Brotbackautomaten eine zusätzliche große Backform für Brote bis zu 1250 g bestellen. Benutzen Sie dazu bitte beiliegende Bestellkarte.*

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Benutzen Sie Ihren Bifinett Brotbackautomaten nur zum Brotbacken im häuslichen Bereich.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen.

Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

4 Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Aufstellen

- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroherden oder sonstigen Hitzequellen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.

In Betrieb

- Überprüfen Sie häufiger Netzkabel und -stecker. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Benutzung von Elektrogeräten oder der Aufenthalt in deren Nähe sollte Kindern nur unter Aufsicht gestattet werden.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Halten Sie die Lüftungsschlitze frei, um den Dampfaustritt nicht zu behindern.

- Vorsicht, der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät nur an den Handgriffen und Tipptasten an. Benutzen Sie einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt in den Backformen befindet.
- Vermeiden Sie es, während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung zu kommen. Verletzungsgefahr!
- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter (auf der Rückseite des Gerätes) ab, und ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.

Reinigen

- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen. Wenn sich Partikel des Schwamms lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.

5 Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backformen, Knethaken und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld.

6 Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Die beiden Backformen ermöglichen Ihnen das gleichzeitige Backen von 2 Broten mit je 500 g Gesamtgewicht.
- Sie können unter 10 verschiedenen Backprogramme auswählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.

7 Bedienfeld



Display
Anzeige für
- die gewählte Programm-Nummer
- den gewählten Bräunungsgrad
- die noch verbleibende Backzeit in Minuten
- die programmierte Zeitvorwahl
- den Programmablauf.

Timer
Zum Verschieben der Backzeiten.

Bräunungsgrad
Zur Wahl des Bräunungsgrades Ihres Brotes oder zur Aktivierung des Schnell-modus für die Backprogramme 1 - 3.

Ein Brot Modus
Für das Backen von verschiedenen Brotgrößen (750 g / 1000 g / 1250 g). Hierfür benötigen Sie die als Zubehör erhältliche große Backform.

Hinweis:
Die Voreinstellung bei Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Ändern Sie diese nicht, wenn Sie mit zwei Backformen backen. Stellen Sie das Gewicht nur ein, wenn Sie mit der großen Backform backen).

Kontrollleuchte
Zeigt den Betrieb des Gerätes an.

Ein/Aus
Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Hinweis:
Drücken Sie nicht die Ein/Aus-Taste, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen.

Programmwahl
zum Aufrufen des gewünschte Programms. Am Display lässt sich die Programm-nummer und die Zeit, die das gewählte Programm benötigt ablesen.

Achtung:
Beim Drücken aller Tipptasten muss ein Signalton ertönen.

Memory Funktion
Das Programm wird beim Wiederein-schalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Unterbrechung des Backvorgangs durch Betätigung der Ein/Aus Taste.

Sichtfenster
Durch das Sichtfenster können Sie den Backvorgang beobachten.

8 Backprogramme

Mit der Taste Programmwahl wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus. Die entsprechende Programmnummer wird im Display angezeigt.
Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Tabelle „Programmablauf“ in Kapitel 15.

Backprogramm 1: Normal
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad ein.

Backprogramm 2: Locker
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste. Nicht geeignet für Backrezepte mit Butter, Margarine oder Milch.

Backprogramm 3: Vollkorn
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, die eine längere Knet- und Aufgehphase benötigen (z. B. Weizenvollkornmehl, Roggenmehl). Das Brot wird kompakter und schwerer.

Backprogramm 4: Süß
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Backprogramm 5: Sehr-Schnell
Der Backvorgang benötigt nur noch etwa die Hälfte der Zeit. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten.
Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Backprogramm 6: Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig
Für die Herstellung von Nudelteig.
Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Backprogramm 8: Buttermilch
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen.

Programm 10: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird, verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

Um diese Funktion zu beenden, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz.

Hinweis
Sie haben die Möglichkeit gleichzeitig
- zwei verschiedene Brotsorten mit gleichem Programm,
- zwei Brote derselben Sorte oder
- nur ein Brot zu backen (lassen Sie in diesem Falle die zweite Backform ohne Knethaken mit im Gerät).

Bei den Programmen 1, 3, und 4 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton.

Fügen Sie unmittelbar danach Ihre Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzu. Die Zutaten werden durch den Knethaken nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall jedoch etwas zerkleinern.

9 Timer einstellen

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen, Brot zu backen, während Sie anderweitig beschäftigt sind.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein.
Wählen Sie ein Programm. Das Display zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ verschieben Sie das Ende der Backdauer in Schritten von jeweils 10 Minuten auf einen späteren Zeitpunkt.
Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.

Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ die Zeit korrigieren. Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Ein/Aus-Taste.

Der Doppelpunkt im Display blinkt, und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönt ein Signalton und das Display zeigt 0:00 an.

Beispiel:
Es ist 9.30 Uhr und Sie möchten, in 8 Stunden und 30 Minuten, also um 18:00 Uhr frisches Brot haben. Wählen Sie zunächst das Programm und drücken Sie dann die Timer-Taste so lange, bis im Display 8:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 8 Stunden und 30 Minuten beträgt.
Bei einigen Programmen steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.
(Siehe Hinweis Kapitel 11)

Hinweis
Verwenden Sie die Timer Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

10 Vor dem Backen

Damit Ihr Backvorgang erfolgreich wird, berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

- Nehmen Sie die Backform aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimaler Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf die genaue Abmessung der Zutaten. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen. Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zuviel Teig kann über die Backform laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

11 Brot backen

Vorbereitung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Kapitel 4 dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken auf die Antriebswelle in der Backform. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, dann Mehl, Zukker und Salz hinzu, die Hefe erst am Schluss.

Hinweis
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzten Sie die Backform wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter (auf der Rückseite des Gerätes) ein.
   Es ertönt ein Signalton und am Display erscheint die Programmnummer und Zeitdauer für das Normalprogramm 1.
7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahltaste. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ihres Brotes aus. Im Display zeigt Ihnen der Markierungsstrich ob Sie Hell, Mitteloder Dunkel eingestellt haben.
   Sie können hier auch die Funktion „Schnell“ wählen, um den Backvorgang abzukürzen.

Hinweis
Für die Programme 4-10 ist diese Funktion nicht möglich.

9. Stellen Sie jetzt, wenn Sie möchten, über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms ein. Sie können eine Zeitverschiebung von bis zu 14 Stunden und 55 Minuten eingeben.

Hinweis
Für die Programme 5, 6, 7, 9 und 10 ist diese Funktion nicht möglich.

10. Wenn Sie die große Backform verwenden (als Zubehör erhältlich), wählen Sie mit der Taste „Ein Brot Modus“ das Gewicht Ihres Brotes. Wenn Sie die kleinen Backformen verwenden, lassen Sie die Gewichteinstellung auf 1250 gr. (Standardeinstellung), unabhängig davon, ob Sie ein oder zwei Brote backen.

Hinweis
Für die Programme 5, 6, 7, 8, 9 und 10 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten
Starten Sie nun das Programm mit der Ein/Aus-Taste.
Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.
Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster kommen. Der Deckel kann während der Knetphase geöffnet werden.

Hinweis
Öffnen Sie nicht den Deckel während der Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Tipp: *Kontrollieren Sie nach einer Knetphase von 5 Minuten die Teigkonsistenz. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, geben Sie etwas Mehl hinzu (nach Bedarf ein oder mehrere Male je $^1/_2$ - 1 Teelöffel).*

Programm beenden
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.
Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die EIN/AUS-Taste bis zum Ertönen eines Signaltons gedrückt halten.

WARNUNG
Bevor Sie den Gerätedeckel öffnen, schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden.

Brot entnehmen
Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backformen Topflappen oder Schutzhandschuhe.
Halten Sie die Backform schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform löst.
Löst sich das Brot nicht von den Knethaken, versuchen Sie mit einem Holzspatel oder stumpfen Gegenstand die Haken zu entfernen.

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken an der Antriebswelle.

Tipp: *Wenn Sie die Knethaken vor dem letzten Aufgehen des Brotes entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform nicht aufgerissen.*

- *Öffnen Sie dazu den Gerätedeckel und nehmen Sie die Backform heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken entfernen.*
- *Setzen Sie den Teig wieder ein und schließen Sie den Deckel.*

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen bevor Sie es verzehren.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken im Teig befindet.

WARNUNG
Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt oder erwärmt hat.

Zeigt das Display des Brotbackautomaten „E 01“ an, so ist ihr Gerät noch nicht genügend abgekühlt.
Bei zu geringer Temperatur zeigt das Display „E 00“ Warten Sie mit der Inbetriebnahme, bis die Anzeigen erloschen sind.
Tipp: *Achten Sie - besonders bei Nutzung der Timer-Funktion darauf, Hefe nicht mit feuchten Zutaten zu vermengen. Das Aufgehen des Teiges kann beeinträchtigt werden.*

12 Reinigung und Pflege

WARNUNG
Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen Schützen Sie das Gerät vor Spritzern und Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlage zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise in Kapitel 4.

ACHTUNG
Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum:
Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Trocknen Sie den Innenbereich gut ab.

Backformen und Knethaken:
Die Oberflächen der Backformen und Knethaken sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen und Knethaken aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen mit einem feuchten Tuch ab.

ACHTUNG
Tauchen Sie die Backformen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie den Innenraum der Backformen mit warmem Seifenwasser. Sind die Knethaken verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backformen für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser. Ist die Einsatzhalterung im Knethaken verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

13 Wissenswertes über Zutaten

MEHL
Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150).
Sie können auch fertige Brotbackmischungen verwenden.
Für Zugaben von kleineren Anteilen (10-20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70-95%) verwenden Sie Programm 3.

HEFE
Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht.
Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.

Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.
In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe 25g frischer Hefe.

Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden

Hinweis:
Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER
Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ
Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmengen. Aus diätetischen Gründen erwünscht, kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN
Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder im Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER
Eier bereichern das Brot und verleihen ihm weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL
Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

ABMESSEN DER ZUTATEN
Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher mit Mengenangaben
- 1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Stellen Sie den Messbehälter auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist. Alle Mengenangaben für EL / TL beziehen sich auf gestrichene Messlöffel.

14 Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen
In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen
Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen. Verwenden Sie für die kleine Backform 2/3 der Menge, die für ein 750 g Brot benötigt wird.

Brot schneiden und aufbewahren
Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen.
Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperaturen bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden.
Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Brotsorten	Backmischung für ein 750 g Brot	Backmischung für ein 500 g Brot (kleine Backform)
Weissbrot	500 g Backmischung 300 ml Wasser	330 g Backmischung 200 ml Wasser
Vollkornbrot	500 g Backmischung 320 ml Wasser	330 g Backmischung 213 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 340 ml Wasser	330 g Backmischung 226 ml Wasser

Hinweis: *Als Zubehör ist eine große Backform für Brote bis zu 1250 g erhältlich. Benutzen Sie dazu bitte beiliegende Bestellkarte.*

15 Tabelle Programmablauf

Zeitlicher Ablauf der Programmphasen

Programm

Größe	**500 g (Ein Brot Modus)**				
Bräunungsgrad	Hell	Mittel	Dunkel	Schnell	
Gesamtzeit (h)	3:13	3:13	3:13	2:12	
Vorheizen	-	-	-	-	
Kneten 1 (min)	5	5	5	5	
Ruhen (min)	5	5	5	5	
Kneten 2 (min)	20	20	20	20	
Gehen 1 (min)	39	39	39	15	
Teig durchschlagen (s)	10	10	10	10	
Gehen 2 (min)	ca. 25	ca. 25	ca. 25	ca. 8	
Teig formen (s)	15	15	15	10	
Gehen 3 (min)	ca. 49	ca. 49	ca. 49	ca. 29	
Backen (min)	48	48	48	48	
Warm halten (min)	60	60	60	60	
Zeit programmieren (h)	14:53	14:53	14:53	14:57	
Zugabezeit (h)	2:51	2:51	2:51	1:50	

Programm 1 Normal

	1000 g (Ein Brot Modus)				1250 g			
	Hell	Mittel	Dunkel	Schnell	Hell	Mittel	Dunkel	Schnell
	3:18	3:18	3:18	2:17	3:25	3:25	3:25	2:24
	-	-	-	-	-	-	-	-
	5	5	5	5	5	5	5	5
	5	5	5	5	5	5	5	5
	20	20	20	20	20	20	20	20
	39	39	39	15	39	39	39	15
	10	10	10	10	10	10	10	10
	ca. 25	ca. 25	ca. 25	ca. 8	ca. 25	ca. 25	ca. 25	ca. 8
	15	15	15	10	15	15	15	10
	ca. 49	ca. 49	ca. 49	ca. 29	ca. 49	ca. 49	ca. 49	ca. 29
	53	53	53	53	60	60	60	53
	60	60	60	60	60	60	60	60
	14:58	14:58	14:58	14:57	14:55	14:55	14:55	14:57
	2:56	2:56	2:56	1:55	3:03	3:03	3:03	2:02

Programmnummer	2		3		4	5	
Programmname	Locker		Vollkorn		Süß	Sehr schnell	
Größe (g)	1000		1000		1000	1250	
Bräunungsgrad	mittel	schnell	mittel	schnell	-	-	
Gesamtzeit (h)	3:32	2:32	3:45	2:30	3:22	1:20	
Vorheizen	-	-	30	5	-	-	
Kneten 1 (min)	5	5	5	5	5	20	
Ruhen (min)	5	5	5	5	5	-	
Kneten 2 (min)	20	20	15	15	20	-	
Gehen 1 (min)	39	15	49	24	39	12	
Kneten 3 (s)	10	10	10	10	10	-	
Gehen 2 (min)	ca. 30	ca. 15	ca. 25	ca. 10	ca. 25	-	
Teig formen (s)	10	10	10	10	10	-	
Gehen 3 (min)	ca. 59	ca. 38	ca. 44	ca. 34	ca. 51	-	
Backen (min)	52	52	50	50	55	48	
Warm halten (min)	60	60	60	60	60	60	
Zeit programmieren (h)	14:52	14:52	14:55	14:50	14:52	-	
Zugabezeit (h)	-	-	3:23	2:08	3:00	-	

Bitte beachten: Bei der Einstellung „Größe 750 g“ reduziert sich die Gesamtzeit um 2 Minuten.

	6	7	8	9
	Kneten	Nudelteig	Butter- milchbrot	Marme- lade
	-	-	1000	-
	-	-	-	-
	1:30	0:14	3:55	1:05
	-	-	30	-
	5	3	5	5
	5	-	10	-
	20	11	20	-
	60	-	39	-
	-	-	10	1
	-	-	ca. 25	-
	-	-	10	-
	-	-	ca. 44	10
	-	-	60	50
	-	-	60	60
	-	-	14:55	-
	-	-	3:33	-

Bitte beachten: Bei der Einstellung „Größe 1200 g“ erhöht sich die Gesamtzeit um 3 Minuten.

16 Häufig gestellte Fragen / Fehlerbehebung

FRAGE	ANTWORT
Was tun, wenn die Knethaken im Brot stecken bleiben?	Entfernen Sie die Knethaken mit einem Holzspatel. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die Beschichtung der Knethaken kann beschädigt werden.
Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie 1/2 bis 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken und die Backform richtig eingerastet sind.
Wie lange dauert das Brot Backen?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle Programmablauf in Kapitel 16.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben. Daher darf der Timer nicht verwendet werden.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet Bei Nutzung der. Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Welche Brotgröße kann ich backen?	Sie können gleichzeitig 2 Brote mit je 500 g backen oder Sie können mit der großen Backform (kann bestellt werden) Brot bis 1250 g backen.

Was tun, wenn der Knethaken nach dem Backen in der Backform stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform und drehen Sie den Knethaken um die Verkrustungen darunter zu lösen
Wie viel Watt hat das Gerät?	Das Gerät hat eine Leistung von 855 Watt (siehe Typenschild)
Sind die Backformen spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backformen und Knethaken mit der Hand. Tauchen Sie die Backformen nicht in Wasser ein.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion" wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, besteht die Gefahr, dass es feucht wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie ob Knethaken und Backformen richtig eingesetzt sind. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. *Bei Fertigbackmischungen: Die Menge der Fertigbackmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der kleinen Backformen (500 g) angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten wie in Kapitel 14 beschrieben.*
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugegeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerteilt werden.

Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig. Überprüfen Sie die Teigkonsistenz. Zu trockener Teig nimmt keine Rosinen auf.
Das Brot geht auf und fällt zusammen. Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und / oder erhöhen Sie die Salzmenge und / oder reduzieren Sie die Hefemenge. Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 350 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.
Warum variieren die verschiedenen Brote in Größe und Gewicht?	Vollkornweizenmehl und Roggenmehl ist schwerer als weißes Allzweckmehl, daher gehen diese Brote während des Backprozesses weniger stark auf. Körner oder Nüsse verursachen ebenfalls einer dichtere Beschaffenheit und verringern die Größe.

17 Technische Daten

Modell	bifinett Brotbackautomat KH 2231
Stromversorgung	230V~50Hz
Leistungsaufnahme	855 Watt
Abmessungen	29,5 x 23,5 x 39,5
Gewicht	6300 g

18 Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt.

19 Entsorgung

Werfen Sie den Brotbackautomaten keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung.

20 Rezepte für je ein 500 g Brot

Programm 1 Normal

Weizenmischbrot
200 ml Wasser
7g Zucker
5g Salz
50g Sonnenblumenkerne
12g Butter
170g Weizenmehl Type 550
85g Weizenmahl Type 1050
85g Roggenmehl Type 1150
4g Trockenhefe

Weißbrot Normal
180 ml Wasser
4 TL ÖL
4 TL Zucker
1 TL Salz
315 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Trockenhefe

Zwiebelbrot
180 ml Wasser
4 TL Öl
2 EL Instant-Zwiebelsuppe
1 TL Zucker
1 TL Salz
315 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Trockenhefe

Roggenbrot
180 ml Wasser
4 TL Öl
2 TL Kümmelkörner
4 TL brauner Zucker
1 TL Salz
210 g Weizenmehl Typ 405
94 g dunkles Roggenmehl Typ 1150
1,5 TL Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot Locker
210 ml Wasser
1,5 EL Öl
1,5 TL Salz
1 EL Zucker
350g Weizenmehl Type 405
0,25 TL Trockenhefe

Feines Weißbrot
210 ml lauwarme Milch
30 g weiche Butter
1,5 TL Salz
0,5 TL Zucker
340 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Trockenhefe

Programm 3 Vollkorn

Vollkornbrot
260g Milch
7g Salz
9g Zucker
20 g Butter
340g Weizenmahl Type 1050
2g Trockenhefe

Vollkornbrot
175 ml Wasser
2 EL Öl
1 TL Salz
200 g fein geschroteter Weizen
50 g Weizenmehl Typ 1050
1TL Trockenhefe

Rosinenstuten
120 ml Wasser
1 Ei
4 EL Öl
4 EL Zucker
1 TL Salz
315 g Weizenmehl Typ 405
40 g Rosinen
1,5 TL Trockenhefe

Vollkorn Weizenbrot
180 ml Wasser
2 El Öl
2 EL brauner Zucker
1 TL Salz
281 g Vollkorn Weizenmehl
1,5 TL Trockenhefe

Haferflockenbrot
180 ml Wasser
2 EL Öl
2 EL brauner Zucker
0,5 TL Salz
105 g Weizenmehl Typ 405
188 g Vollkorn-Weizenmehl
85 g Haferflocken
2,25 TL Trockenhefe

Pumpernickel
180 ml Wasser
1 EL Öl
2 EL brauner Zucker
1 TL Salz
30 g dunkles Roggenmehl Typ 1150
105 g Vollkorn-Weizenmehl
190 g Weizenmehl Typ 405
1 TL ungesüßtes Kakaopulver
1 TL Instant-Kaffee
1,5 TL Trockenhefe

Programm 4 Süß

Rosinen-Nuss-Zimt-Brot
180ml Wasser
4 TL Öl
0,5 TL Zimt
2 TL brauner Zucker
1 TL Salz
315 g Weizenmehl Typ 405
60 g Rosinen
45 g zerkleinerte Nüsse
1,5 TL Trockenhefe

Holiday Brot
60 ml Wasser
120 ml Milch
1 EL Öl
1,5 TL Salz
3 EL Zucker
315 g Weizenmehl Typ 405
40 g zerkleinerte Walnüsse
55 g kandierte Früchte
1,5 TL Trockenhefe

Süßes Brot
210 ml Milch
1,5 EL Öl
1,5 TL Salz
3 EL Zucker
350g Weizenmehl Typ 405
0,25 TL Trockenhefe

Rosinenbrot
120 g lauwarme Milch
30 g zerlassene Butter
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Trockenhefe
50 g Rosinen

Programm 5 Sehr-Schnell

Weißbrot Express
180 ml Wasser
4 EL Öl
4 EL Zucker
1 TL Salz
315 g Weizenmehl Typ 405
2 TL Trockenhefe

Weißbrot Express
200 ml Wasser
4g Salz
3g Zucker
100g Hartweizengrieß
230g Mehl Type 550
1,2 g Trockenhefe

Schnelles Brot
225 ml Wasser
1 TL Salz
1 EL Zucker
350 g Mehl (Typ 204)
1,5 TL Hefe

Programm 6 Teig

Pizzateig (für 2 Pizzen)
150 ml Wasser
2 TL Öl
0,75 TL Salz
0,5 TL Zucker
300 g Weizenmehl Typ 405
1,25 TL Trockenhefe

Brötchenteig
160 ml Milch
1 EL Öl
1 TL Salz
1 EL Zucker
280g Weizenmehl Type 405
0,5 TL Trockenhefe

Programm 7 Nudelteig

180 ml Wasser
1 El Öl
1 TL Salz
280 g Weizenmehl Typ 405

Programm 8 Buttermilch

Buttermilchbrot
225 ml Buttermilch
1,5 EL Margarine oder Butter
1 TL Salz
2 EL Zucker
400 g Weizenmehl Typ 405
0,75 TL Trockenhefe

Buttermilchbrot
160 ml Buttermilch
1 TL Salz
1 EL Zucker
280 g Weizenmehl
0,5 TL Trockenhefe

Buttermilchbrot
220 ml Buttermilch
30 g Magerquark
1 EL Sonnenblumenöl (10 g)
40 g Weizenkörner (einen Tag vorher in Wasser einweichen
1,5 TL Salz (15g)
0,5 TL Zucker
80 g Weizenvollkornschrot
30 g kernige Haferflocken
200 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Trockenhefe

Programm 9 Marmelade

Beliebige Früchte und Gelierzucker
im Verhältnis 2:1 in die Backform geben

Maximale Mengen:
500 g Früchte in Stücken
250 g Gelierzucker

Besonders geeignet sind Erdbeeren, Himbeeren o.ä. Beeren, Aprikosen, Orangen, Kirschen etc.

Tip: Ein Teelöffel Zitronensaft gibt Ihren Marmeladen ein besonderes Aroma.

Füllen Sie die heiße und noch flüssige Marmelade in Einmachgläser. Schließen Sie diese und stellen sie auf den Kopf - so wird Ihre Marmelade vakuum verschlossen.

Hinweis:
Die Marmelade wird erst fest, wenn sie ausgekühlt ist.


Kompernaß Handelsgesellschaft mbH · Burgstraße 21 · D-44867 Bochum
06/2004-KH2231